

Savigny-les-Beaune AOP « Aux Fournaux »

CEPAGE

Le seul et l'unique cépage des rouges bourguignons: le Pinot Noir.

ORIGINE DU NOM

Le nom du climat « Aux Fournaux » est dû à la présence de fourneaux à charbon, dont des vestiges ont été retrouvés sur la parcelle.

TERROIR

Cette vigne est âgée de plus de 50 ans. La commune de Savigny-les-Beaune est très importante de part sa surface et ses nombreux climats réputés. Notre Savigny-les-Beaune provient du climat « les Fournaux », caractérisé par un sol profond et ferrugineux.

VINIFICATION

Nous rentrons les raisins vendangés manuellement en petites caisses, un tapis nous permet ensuite de remplir les cuves en triant le raisin. La fermentation se déroule pendant 15 jours avec des pigeages afin que la richesse et la couleur de la peau se transmettent au vin avant le pressurage. L'élevage a lieu en fût dont 20 % en fûts neufs. Le soutirage avec un soufflet supprime l'usage de la pompe. Toutes ces précautions permettent de limiter au maximum la manipulation du raisin et du vin et de conserver leur richesse.



NOTES DE DEGUSTATION

Les vins sont colorés, élégants, assez puissants, marqués par une dominante griotte, cassis, framboise, évoluant sur le sous-bois après quelque année. Le Savigny-les-Beaune est délicat et discrètement tannique.



ACCORDS METS ET VINS

Servir à 15°C, il accompagne les volailles, viandes blanches avec grâce. Une lasagne d'aubergines ou une pièce de veau sont également envisageables. Il soutiendra également très bien un Mont d'Or, fromage à croûte lavée au caractère doux.

Le Domaine Rapet est fier de défendre une viticulture durable
et de proposer des vins produits dans le respect de l'environnement.

